

prof. ASP dr hab. Marta Flisykowska
Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku
Wydział Architektury i Wzornictwa

Gdańsk 4.06.2024

Recenzja dorobku artystycznego oraz rozprawy doktorskiej Pani mgr Barbara Stelmachowska pt **"Jedzenie przyszłości: tendencje i spekulacje. Dlaczego by przetrwać potrzebujemy emocjonalnego związku z jedzeniem?"** przygotowanej pod opieką promotora profesor Agaty Danielak-Kujda, sporządzona w związku z przewodem doktorskim w dziedzinie sztuki, w dyscyplinie artystycznej - sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki, realizowanym na Wydziale Architektury Wnętrz, Wzornictwa i Scenografii Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu.

Recenzja została napisana na podstawie przesłanej dokumentacji :

- Opinię promotora profesor Agata Danielak-Kujda,
- Dysertacje w wersji drukowanej oraz cyfrowej
- Portfolio z realizacjami własnymi
- Streszczenie pracy doktorskiej w języku polskim i angielskim
- Dorobek dydaktyczny w formie spisu
- kwestionariusz osobowy

Podsumowanie ilościowe:

Barbara Stelmachowska wykazuje łącznie 17 różnych aktywności dydaktycznych, organizacyjnych i popularyzatorskich w latach 2016-2023.

- Praktyki dydaktyczne: 4 aktywności (2019/2020, 2020/2021, 2022/2023 zimowy, 2022/2023 letni)
- Wystawy kuratorskie: 2 aktywności (2021, 2023)
- Warsztaty projektowe i artystyczne: 10 aktywności (2016, 2017, 2018, 2019, 2021, 2023)
- Założenie studia: 1 aktywność (2022)

Pani Barbara Stelmachowska odbyła praktyki dydaktyczne w Pracowni Biżuterii oraz Pracowni Innowacyjnych Procesów Projektowych w Ceramice na Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu. W ramach tych praktyk prowadziła prezentacje, wspierała studentów i dzieliła się swoim doświadczeniem. Zainicjowała i zorganizowała projekt "Craft Lab 3D" we współpracy z DPS Software, angażując studentów w skanowanie 3D, edycję plików cyfrowych i druk 3D w materiałach ceramicznych. Efekty pracy zaprezentowano na Gdynia Design Days. Jako kuratorka, zorganizowała wystawy "Plan T" w 2021 roku oraz "Craft Lab 3D" w 2023 roku, obie podczas Gdynia Design Days. Od



AKADEMIA
SZTUK
PIĘKNYCH
W GDAŃSKU



2015 roku prowadzi warsztaty projektowe i artystyczne dla dzieci i dorosłych, a w 2022 roku założyła studio ceramiczno-projektowe La Loba Design Lab, które integruje lokalną społeczność.

Dorobek dydaktyczny Barbary Stelmachowskiej oceniany jest na podstawie wykazu bez portfolio dydaktycznego oraz opinii promotor, cechuje się zaangażowaniem w edukację i łączy w swojej pracy pasję do sztuki z działalnością społeczną. To znacząco przyczynia się do rozwoju i popularyzacji sztuki, czyniąc ją bardziej dostępną dla szerokiego grona odbiorców. Jej inicjatywy edukacyjne i kuratorskie stanowią wartościowy wkład w środowisko artystyczne.

Portfolio Barbary Stelmachowskiej

Portfolio Barbary Stelmachowskiej jest przemyślane i estetycznie dopracowane. Wyróżnia się wyraźnym ukierunkowaniem na eksplorację relacji między sztuką a społeczeństwem. Jej prace odzwierciedlają głębokie zaangażowanie w kwestie ekologiczne oraz dążenie do integracji sztuki z codziennym życiem. Jednym z najbardziej interesujących projektów w jej dorobku jest "AIR, WATER, SOIL". Przywołujący na myśl popularny w latach 90. serial "Kapitan Planeta i planetarianie", projekt ten to seria minimalistycznych zabawek dla dzieci i dorosłych, symbolizujących elementy środowiska naturalnego: powietrze, wodę i ziemię. Obiekty te, delikatne i wymagające troski, przypominają o konieczności dbania o naturę. Projekt powstał w ramach rezydencji w Sokołowsku i nawiązuje do historii tego miejsca oraz współczesnych problemów ekologicznych, takich jak smog. Projekt ten jest wart szczególnej uwagi oraz dalszego rozwijania ze względu na jego głęboki wpływ społeczny, przypominając o znaczeniu zrównoważonego podejścia do codziennych działań.

Innym godnym uwagi projektem jest "Craft Lab 3D", zrealizowany w ramach festiwalu Gdynia Design Days w 2023 roku. Projekt ten stanowi laboratorium badające granice między światem przyrody, rzemiosła i technologii. Uczestnicy projektu wykorzystali technologie, takie jak skanowanie 3D i druk 3D, aby digitalizować, przetwarzać i powielać materiały ceramiczne. "Craft Lab 3D" zasługuje na dalszy rozwój ze względu na innowacyjne podejście do integracji technologii i rzemiosła a także jego potencjał edukacyjny i społeczny. Barbara Stelmachowska w swoich pracach nie tylko bada estetyczne oraz funkcjonalne aspekty ceramiki, ale także eksploruje możliwości, jakie daje współczesna technologia w kontekście ochrony środowiska i edukacji społecznej. Jej projekty, takie jak "Laurka dla Rafy" realizowany z Fundacją Miejsce Tworzenia oraz warsztaty kulinarne dla dzieci "Jak smakuje zdrowie?", pokazują jej zaangażowanie w działania edukacyjne i integracyjne, które mają na celu zwiększenie świadomości ekologicznej i społecznej. W dokumentacji przedstawionej przez doktorantkę pojawia się pewien dysonans w porównaniu z opinią promotora. Profesor Agata Danielak-Kujda szczegółowo omawia postawę doktorantki, podkreślając jej innowacyjne podejście do badań nad przyszłością pozyskiwania pożywienia z zasobów flory oraz jej zaangażowanie w szeroko zakrojone działania artystyczne i edukacyjne. Profesor Danielak-Kujda zaznacza, że Barbara Stelmachowska brała udział w licznych prestiżowych projektach i wystawach, takich jak "EIT Food Challenge Labs", kurs mistrzowski



"Porcelain and the Art of the Wheel", oraz wystawy "ARThropocene" i "Up-Cykle - obieg zamknięty to sztuka".

Jej projekty zdobyły uznanie i nagrody, co świadczy o jej wysokiej wartości artystycznej i innowacyjności, czego niestety doktorantka nie ukazuje w pełni w swoim portfolio ani w wykazie.

Podsumowując, portfolio Barbary Stelmachowskiej, skromnie zaprezentowane w stosunku do wagi wydarzeń oraz niepełne w stosunku do raportowanych przez promotora nagród, wyróżnia się estetyką i wyraźnym ukierunkowaniem na projekty o znaczącym wpływie społecznym. Jej prace są nie tylko funkcjonalne, ale również pełne głębokiego znaczenia i refleksji nad kondycją naszego środowiska.

Recenzja pracy doktorskiej i części teoretycznej

Praca doktorska Barbary Stelmachowskiej zawiera 75 stron głównego tekstu oraz dodatkowe strony zawierające bibliografię i spis ilustracji. W swojej rozprawie autorka podkreśla fundamentalne znaczenie jedzenia w kontekście ludzkiego przetrwania, rozpoczynając od analizy współczesnego przemysłu spożywczego, który w swojej strukturze jest zarówno groteskowy, jak i przerażający. Stelmachowska krytycznie odnosi się do aktualnych praktyk, takich jak produkcja żywności o wysokim śladzie węglowym i nierównomierny rozkład zasobów żywnościowych na świecie, co zostało przedstawione w pamiętnym fragmencie o groteskowym położeniu 8-miliardowej społeczności.

"Brnąc przez liczby i wykresy miałam poczucie, że wylaniający się z nich obraz jest zarówno groteskowy jak i przerażający. Kupując w sklepie burgera produkowanego przemysłowo płacimy ok. 2 dolary. Gdyby obliczyć całkowity koszt środowiskowy (ślad węglowy) powstający w trakcie jego produkcji, ten sam burger powinien kosztować 20 dolarów². Zliczając produkowaną na całym świecie każdego dnia żywność, na 1 osobę żyjącą na planecie produkowane jest aż 2800 kalorii, czyli o prawie połowę więcej niż wynosi dzienne zapotrzebowanie przeciętnego człowieka. Właścicielami dwóch trzecich odmian nasion roślin uprawnych są cztery korporacje (BASF, Bayer/Monsanto, ChemChina, Corteva). Każdy rolnik, który chce sprzedawać plony z roślin tych gatunków musi wykupić od jednej z nich licencję. Jak to się stało, że człowiek znalazł się w tej sytuacji?"

Zgadzam się z autorką, zwłaszcza w odniesieniu do przedstawionych przez nią statystyk dotyczących kosztów środowiskowych produkcji żywności. Autorka mierzy się z próbą analizy współczesnego przemysłu spożywczego oraz przyszłości jedzenia, koncentrując się na zrównoważonym podejściu do produkcji żywności. Praca ta charakteryzuje się sprawnym posługiwaniem się słowem pisanym, co sprawia, że czyta się ją z zainteresowaniem. Jest to zdecydowany atut autorki, dający nadzieję na dalsze wartościowe teksty i publikacje jej autorstwa. Stelmachowska odnosi się również do zmian w sposobach pozyskiwania żywności od czasów prehistorycznych do współczesności. Podkreśla, że rewolucja przemysłowa oddzieliła człowieka od procesu produkcji żywności, co jej zdaniem przyczyniło się do utraty świadomości i odpowiedzialności za środowisko. Przypomina o znaczeniu rolnictwa i zbieractwa jako form żywienia, które były nierozdzielnie związane z naturą. Jedzenie jest przedstawiane jako



doświadczenie wielozmysłowe i głęboko emocjonalne. Autorka odwołuje się do teorii Ellyn Satter, która hierarchizuje potrzeby związane z jedzeniem, od podstawowych (zaspokojenie głodu) aż po wyższe (jedzenie jako narzędzie samorealizacji). Doktorantka zauważa, że spożywanie posiłków ma wymiar społeczny i jest kluczowe dla budowania więzi międzyludzkich. W mojej opinii, szkoda, że skoro temat emocjonalności jedzenia jest głównym wątkiem doktoratu, autorka odnosi się jedynie do teorii Ellyn Satter i nie konfrontuje ich z innymi z pola psychologii jedzenia lub publikacjami bądź projektami innych artystów i projektantów. Jak na główny wątek doktoratu, temat ten jest potraktowany dość powierzchownie, przez co również uzasadnienia decyzji projektowych w części projektowej powodują pewien merytoryczny głód i niedosyt (sic!)

W części dotyczącej ewolucji sposobów pozyskiwania żywności autorka przedstawia zmiany w sposobach pozyskiwania żywności od czasów prehistorycznych do współczesności. Podkreśla negatywne skutki rewolucji przemysłowej, które oddzieliły człowieka od procesu produkcji żywności. Przypomina o znaczeniu rolnictwa i zbieractwa jako formach żywienia związanych z naturą, co jest wartościowym spojrzeniem na problematykę zrównoważonego rozwoju. Wątek ten jest bardzo ciekawy i pokazuje wieloaspektową perspektywę, bardzo cenny aspekt metodologii projektowania spekulatywnego dotyczącego analizy przeszłości. Pani Barbara nie rozwija tego zagadnienia jednak ma ono uzasadnienie w pracy.

Autorka proponuje i przedstawia trzy scenariusze przyszłości w rozdziale "Scenariusze przyszłości widziane z perspektywy współczesnej", choć także w mojej opinii rozwija już teraźniejszość, gdyż każda ze wspomnianych metod jest już rzeczywistością. Teraz możemy pracować nad jej upowszechnieniem i to jest jak najbardziej piękne zadanie dla projektantów wzornictwa, już nawet nie w kontekście designu spekulatywnego. Trzy scenariusze, do których się odnosi, to:

Mięso z in vitro – Produkcja mięsa w laboratoriach jako odpowiedź na rosnącą świadomość ekologiczną i etyczną konsumentów. Autorka omawia korzyści i wyzwania związane z tą technologią.

Alternatywne Uprawy Roślin – Hydroponika i aquaponika jako zrównoważone metody uprawy roślin, które mogą przyczynić się do rozwiązania problemów związanych z degradacją gleby i ograniczonymi zasobami wody.

Jedzenie w proszku – Idea sproszkowanej żywności, która może zaspokajać potrzeby żywieniowe w sposób szybki i efektywny, jednakże autorka zauważa, że brak satysfakcji z jedzenia tego typu może prowadzić do problemów zdrowotnych i emocjonalnych.

Rozdział "Alternatywne uprawy roślin. Hydroponika, aquaponika" zawiera wartościowe informacje techniczne i konkretne przykłady praktycznego zastosowania tych technologii na dużą skalę, takie jak pionowe farmy w Singapurze. Autorka przybliży metodę hydroponiki, czyli uprawy roślin bez gleby, za pomocą roztworów wodnych zawierających składniki odżywcze, oraz aquaponiki, która łączy hodowlę ryb z uprawą roślin w systemie zamkniętego obiegu wody.

Rozdział 4.3 dotyczący jedzenia w proszku omawia żywność w tej formie jako potencjalne rozwiązanie na przyszłość. Idea sproszkowanej żywności polega na stworzeniu produktów, które mogą zaspokajać potrzeby żywieniowe w sposób szybki i efektywny. Autorka zauważa, że brak satysfakcji z jedzenia tego typu może prowadzić do problemów zdrowotnych i emocjonalnych. To ciekawe podejście do alternatyw



żywnościowych, poparte istniejącymi analizami dotyczącymi wartości odżywczych i potencjalnych skutków zdrowotnych, na przykład badaniami dotyczącymi żywności w proszku dla astronautów.

Bardzo ważny temat dotyczący nasion analizuje kontrolę nad nasionami przez korporacje i jej wpływ na rolnictwo. Autorka omawia kwestie prawne i ekonomiczne związane z własnością nasion oraz wpływ polityki globalnych koncernów na rolnictwo.

Podsumowując, praca Barbary Stelmachowskiej jest interesująca i dobrze napisana, jednak mogłaby zyskać na pogłębieniu analizy psychologicznej, włączeniu globalnych przykładów projektów spekulatywnych, rozbudowie teoretycznej oraz na włączeniu większej ilości empirycznych danych. Mimo tych braków, praca stanowi wartościowy wkład w dyskusję na temat przyszłości jedzenia i projektowania spekulatywnego.

Recenzja części projektowej pracy doktorskiej Barbary Stelmachowskiej

Konkluzja części projektowej pracy doktorskiej Barbary Stelmachowskiej ukazuje jej zaangażowanie w tworzenie spekulatywnych wizji przyszłości odżywiania się, które są zakorzenione w zasadach zrównoważonego rozwoju i głębokiego związku z naturą. Projekty "Hello flower!" i "Super Spirulina" prezentują innowacyjne podejście do tematów związanych z żywnością, ekologią oraz relacjami międzyludzkimi, a także wyróżniają się estetyką i funkcjonalnością. Projekt "Hello flower!" to intrygująca spekulatywna wizja przyszłości ludzkiego odżywiania się, oparta na założeniach zrównoważonego rozwoju i głębokiego związku z naturą. W projekcie tym przedstawiono serię obiektów, które mają służyć przechowywaniu, uprawie i spożywaniu genetycznie modyfikowanych jadalnych kwiatów w kontekście wyczerpywania się tradycyjnych zasobów rolniczych na Ziemi. Elementy projektu obejmują bizuteryjne pojemniki na nasiona, pojemniki do upraw hydroponicznych oraz porcelanowe kielichy/puchary do spożywania posiłków. Bizuteryjne pojemniki na nasiona, inspirowane XIX-wieczną biżuterią sentymentalną, zostały zaprojektowane jako porcelanowe formy o nieregularnym, amorficznym kształcie. Te pojemniki, wyposażone w otwory zamykane korkami, służyły do przechowywania nasion, które traktowane są jako najcenniejsze dobra wymagające ochrony. Bliskość noszenia tych pojemników symbolizuje osobisty związek człowieka z naturą. Pojemniki do upraw hydroponicznych wykonane z ciemno brązowej gliny podkreślają efektywność i ekologiczną zaletę tej metody. Ich konstrukcja uwzględniała wewnętrzne szkliwienie oraz koszyczki z siewkami i regulowane ramiona lamp LED, co miało na celu optymalne wspieranie wzrostu roślin w warunkach domowych. Naczynia do spożywania posiłków z kwiatów, odwracające tradycyjne proporcje kielichów, gdzie centralny trzon stał się najszerszym elementem, symbolizują znaczenie i drogocенność żywności oraz podkreślają rytualność aktu spożywania.

Projekt "Hello flower!" charakteryzuje się minimalistyczną estetyką i wysoką jakością wykonania. Bizuteryjne pojemniki na nasiona nie tylko chronią cenne zasoby, ale również estetycznie nawiązują do historycznej biżuterii sentymentalnej, dodając projektowi osobistego wymiaru. Pojemniki do upraw hydroponicznych, z ich praktycznym i jednocześnie eleganckim charakterem, podkreślają innowacyjność



AKADEMIA
SZTUK
PIĘKNYCH
W GDAŃSKU



i funkcjonalność w podejściu do współczesnego ogrodnictwa miejskiego. Kielichy do spożywania kwiatowych posiłków, ze swoją zmienioną formą, symbolizują wagę aktu spożywania i odnoszą się do głębokich, kulturowych znaczeń związanych z jedzeniem. Projekt "Hello flower!" nie tylko prezentuje przyszłościowe rozwiązania dla odżywiania, ale także zachęca do refleksji nad naszym związkiem z naturą. Autorka w interesujący sposób łączy estetykę z funkcjonalnością, promując jednocześnie zrównoważony rozwój i szacunek dla środowiska. To inspirujący przykład, jak design, nie tylko spekulatywny, ale także zmaterializowany, może pełnić rolę mediatora między człowiekiem a naturą, oferując rozwiązania, które są zarówno piękne, jak i praktyczne.

Projekt "Super Spirulina" to innowacyjna inicjatywa edukacyjna skupiająca się na domowej hodowli spiruliny, zielono-niebieskiej algi uznawanej za jedno z najcenniejszych "superfoods". Spirulina jest wyjątkowo bogatym źródłem białka i niezbędnych składników odżywczych, co czyni ją idealnym kandydatem na pożywienie przyszłości, nawet w kontekście misji kosmicznych. Jednakże, w formie przetworzonej (suszonej), spirulina traci część swoich właściwości odżywczych, a jej transport generuje znaczny ślad węglowy. Projekt "Super Spirulina" adresuje te wyzwania, promując lokalną, zrównoważoną produkcję spiruliny w warunkach domowych.

Projekt obejmował zarówno teoretyczne, jak i praktyczne aspekty hodowli spiruliny. Uczestnicy warsztatów na Ołbinie mieli okazję nauczyć się hodować spirulinę pod czujnym okiem Barbary Stelmachowskiej, pomysłodawczyni projektu. Wzięli udział w spotkaniu online z biotechnolożką, która przybliżyła właściwości i pochodzenie spiruliny, oraz w wykładzie na temat suwerenności żywnościowej i społecznych aspektów samodzielnego wytwarzania żywności. W ramach projektu powstał także poradnik dotyczący domowej hodowli spiruliny, dostępny do pobrania online, co umożliwia szerszej publiczności rozpoczęcie własnych upraw. Projekt "Super Spirulina" to wyjątkowy przykład połączenia edukacji ekologicznej, technologicznej i społecznej. Podkreśla on znaczenie zrównoważonej produkcji żywności i promuje samowystarczalność żywieniową, co jest kluczowe w obliczu globalnych wyzwań związanych z bezpieczeństwem żywnościowym. Minimalistyczna estetyka projektu, w połączeniu z wysoką jakością wykonania, czyni go niezwykle atrakcyjnym. Zarówno materiały edukacyjne, jak i same warsztaty były przygotowane z ogromną dbałością o szczegóły, co znacząco podnosiło ich wartość merytoryczną i praktyczną. Piękno i prostota spiruliny jako żywego organizmu zostały w projekcie doskonale podkreślone, co zachęca do kontemplacji i angażuje zmysły uczestników. Kulturowe inspiracje oraz odniesienia do rytualności spożywania posiłków dodają projektowi głębi i pozwalają na bardziej holistyczne spojrzenie na temat żywności. Warsztaty nie tylko edukują, ale także inspirują do refleksji nad naszym stosunkiem do jedzenia i natury. Projekt "Super Spirulina" nie tylko promuje zdrowy styl życia, ale także buduje społeczność wokół idei samodzielnej produkcji żywności, co jest niezwykle wartościowe w dzisiejszym zglobalizowanym świecie. Dbłość o każdy detal, zarówno w sferze edukacyjnej, jak i praktycznej, czyni ten projekt wzorcowym przykładem skutecznej i inspirującej inicjatywy.

Pomimo wielu mocnych stron, praca mogłaby zyskać na wzbogaceniu części teoretycznej o przykłady istniejących i zrealizowanych już spekulatywnych projektów z całego świata. Przykłady takie jak "Future Food District" z Expo 2015, "The Farmhouse" projektu IDEO, "Edible Growth" Chloé Rutzerveld czy



"Soylent" mogłyby poszerzyć kontekst pracy i lepiej zobrazować globalne trendy i innowacje w dziedzinie przyszłości żywienia. Uwzględnienie takich przykładów pozwoliłoby na pełniejsze przedstawienie globalnych tendencji w projektowaniu spekulatywnym, co jest szczególnie istotne na poziomie doktoratu z dziedziny sztuk projektowych.

Pani Barbara Stelmachowska w swojej pracy doskonale łączy estetykę z funkcjonalnością, promując zrównoważony rozwój i szacunek dla środowiska. Jej projekty, takie jak "Hello flower!" i "Super Spirulina", pokazują, jak design może pełnić rolę mediatora między człowiekiem a naturą, oferując rozwiązania, które są zarówno piękne, jak i praktyczne. Projektowanie spekulatywne jest niezwykle ważnym i interesującym polem, a praca Stelmachowskiej dowodzi, że projektanci mają kluczową rolę w kształtowaniu przyszłości.

Konkluzja

Barbara Stelmachowska w swojej rozprawie doktorskiej pt. „Jedzenie przyszłości: tendencje i spekulacje. Dlaczego by przetrwać potrzebujemy emocjonalnego związku z jedzeniem?” przedstawia wnikliwą analizę współczesnego przemysłu spożywczego oraz przyszłości jedzenia, koncentrując się na zrównoważonym podejściu do produkcji żywności. Praca ta charakteryzuje się sprawnym posługiwaniem się słowem pisanym, co sprawia, że czyta się ją z zainteresowaniem. Jest bogata w liczne inspirujące cytaty, mapy myśli oraz adekwatną bibliografię, co znacząco podnosi jej wartość naukową i dydaktyczną. Autorka krytycznie odnosi się do aktualnych praktyk w przemyśle spożywczym, takich jak produkcja żywności o wysokim śladzie węglowym i nierównomierny rozkład zasobów żywnościowych na świecie. Praca ze scenariuszami przyszłości oraz metodologią designu spekulatywnego stanowi kluczowy element rozprawy, pokazując, jak ważne i interesujące jest projektowanie spekulatywne. Stelmachowska umiejętnie łączy teoretyczne rozważania z praktycznymi rozwiązaniami, co jest niezwykle cenne w kontekście projektowania przyszłości.

Projekt „Hello flower!” charakteryzuje się swoją minimalistyczną estetyką i wysoką jakością wykonania. Każdy z obiektów zaprasza do taktycznego doświadczenia, które jest głęboko satysfakcjonujące. Inspiracje kulturowe oraz rytualność przedstawionych scenariuszy są fascynujące i pokazują niezwykłą dbałość o szczegóły wykonawcze na najwyższym poziomie. Jednakże, praca mogłaby zostać pogłębiona szczególnie w warstwie psychologii jedzenia oraz prezentacji i porównania innych spekulatywnych projektów z tego zakresu. Moim zdaniem, zabrakło prezentacji przykładów istniejących i zrealizowanych już spekulatywnych projektów z całego świata, co umocniłoby nie tylko jej własny projekt, ale także pokazałoby świadomość i realne zainteresowanie tematem w szerszej badawczo-artystycznej skali, szczególnie na poziomie doktoratu z dziedziny sztuk projektowych. Uważam, że kreowanie przyszłości należy do projektantów.

Podsumowując, praca Barbary Stelmachowskiej jest wartościowym wkładem w dyskusję na temat przyszłości jedzenia i jego produkcji. Autorka w umiejętny sposób łączy teorię z praktyką, wykorzystując design spekulatywny jako narzędzie do eksploracji i kreowania przyszłych scenariuszy. Projekty prezentowane w pracy są nie tylko estetycznie i funkcjonalnie doskonałe, ale także głęboko refleksyjne,



AKADEMIA
SZTUK
PIĘKNYCH
W GDAŃSKU



zachęcając do przemyślenia naszego związku z jedzeniem i naturą. Jednakże, aby praca była jeszcze bardziej kompleksowa, warto uwzględnić przykłady istniejących spekulatywnych projektów z całego świata. To pozwoliłoby na lepsze zobrazowanie globalnych trendów i innowacji w dziedzinie przyszłości żywienia, wzbogacając kontekst pracy i pokazując, jak design może kształtować przyszłość. Barbara Stelmachowska w swojej pracy doktorskiej skutecznie wykorzystuje metodologię designu spekulatywnego do kreowania przyszłościowych wizji jedzenia, jednocześnie zachowując wysokie standardy estetyczne i funkcjonalne. Jej projekty są inspirującym przykładem na to, jak design może pełnić rolę mediatora między człowiekiem a naturą, oferując rozwiązania, które są zarówno estetyczne, posiadają także swoją logikę i konsekwencję wykonawczą a także pokazują kunszt znajomości technik ceramicznych. Stelmachowska świetnie łączy umiejętność poruszania się po teorii i praktyce. Jej projekty charakteryzują się dużą wrażliwością nie tylko społeczną, ale i estetyczną. Autorka wykazała się umiejętnością rozpoznania problemu projektowego i przedstawienia innowacyjnych rozwiązań. Przedstawione osiągnięcia projektowe i artystyczne stanowią, moim zdaniem, wkład w rozwój dyscypliny i spełniają wymagania zawarte w art. 13 Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku „O stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki” (Dz.U. z 2003 roku, nr 65, poz. 595, z późn. zm.). Dlatego zwracam się z wnioskiem do Rady Dyscypliny Artystycznej o nadanie pani mgr Barbarze Stelmachowskiej stopnia doktora w dziedzinie sztuki, dyscyplinie artystycznej – sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki.

prof. ASP, dr hab Marta Flisykowska